GELAROM

Gelatina líquida elaborada a partir de una selección de materias primas muy puras, de origen exclusivamente porcino

DESCRIPCIÓN

GELAROM se caracteriza por una elevada densidad de cargas de superficie que le permiten actuar con precisión sobre determinadas sustancias coloidales que desempeñan un rol de enmascaradores de aromas.

GELAROM es un agente de encolado destinado:

- a la revelación del potencial organoléptico de los vinos. **GELAROM** armoniza la estructura polifenólica para favorecer la expresión de los aromas y devolver el frescor, sin modificar el equilibrio estructural de los vinos.
- a la estabilización del estado coloidal.
- a la clarificación de los vinos y de los mostos, eliminando las partículas que crean la turbidez. **GELAROM** mejora la limpidez de los vinos.

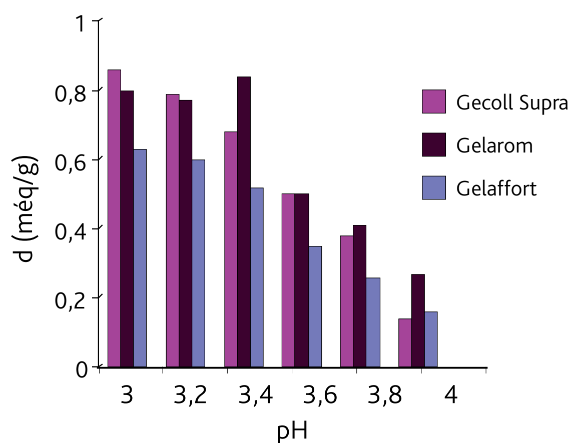
APLICACIONES ENOLÓGICAS

En el caso de los vinos jóvenes tranquilos, el tratamiento con **GELAROM** permite recuperar el afrutado y la fineza de los aromas.

GELAROM es adecuado para la clarificación:

- de los mostos por flotación.
- de los zumos procedentes de termotratamiento.

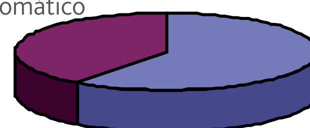
RESULTADOS CIENTÍFICOS



Evolución de la carga en función del pH

Ningún cambio en el equilibrio aromático

60% de mejora



Efecto sobre el perfil aromático



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

Temperaturas: no existen contraindicaciones particulares en las condiciones normales de conservación del vino.
La acción de **GELAROM** es adecuada al pH del vino.
En el caso de los vinos blancos, **GELAROM** es adicionado junto con **SILIGEL** o **MICROCOL**.

DOSIS DE EMPLEO

- Sobre una base de ensayos previos realizados en laboratorio, el éxito del encolado depende de la preparación de la gelatina, de su adición, del seguimiento del encolado y de la separación de la cola (trasiego).

Dosis media: de 30 a 60 mL/hL.

MODO DE EMPLEO

Introducir, puro o diluido en una vez su peso de agua, de forma homogénea sobre todo el volumen de vino. **GELAROM** debe ser adicionado progresivamente durante un remontado, añadiendo el producto en pequeños volúmenes para asegurar una buena distribución dentro de la masa. La adición debe ir acompañada de un mezclado enérgico, generalmente es suficiente el remontado de un tercio del depósito.
Se recomienda la utilización de un **OENODOSEUR** (sistema venturi).
Según los tipos de vinos tratados y su nivel de turbidez, es aconsejable la adición de **SILIGEL** o de **MICROCOL** para optimizar la acción de la cola (floculación) y la clarificación (sedimentación, compactación de las lías).
La adición de la bentonita se efectúa generalmente después de la gelatina. La adición de **SILIGEL** y/o de taninos se lleva a cabo antes de la gelatina.

CONSERVACIÓN

Consérvese en su envase original cerrado y sellado. Consérvese en ambiente controlado a una temperatura superior a 5°C.
Las características químico-físicas de **GELAROM** implican el riesgo de que se transforme en gel cuando la temperatura ambiente sea inferior a 5°C. En este caso sumérjase el bidón en agua cálida para recuperar la fluidez del líquido.

ENVASES

Bidón de 1,05 kg – caja de 15 x 1,05 kg.
Bidón de 5,25 kg – caja de 4 x 5,25 kg.
Jerricán de 21 kg.
Bidón de 125 kg.



BP 17 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – Fax : +33 (0)5 56 86 30 50 – info@laffort.com – www.laffort.com